



La "Biancolilla" è un'oliva di piccole dimensioni di colore verde chiaro biancastro, assume colorazioni violacee/lilac in fase di maturazione, ecco il nome Biancolilla. Dalla spremitura delle olive di questa cultivar nasce un olio dai delicati profumi vegetali. Fruttato maturo di media intensità, si presenta gradevolmente dolce con amaro e piccante in equilibrio e di lieve intensità. Ideale per pesci bolliti e fritti, insalate dal sapore delicato, verdure in agrodolce.

Biancolilla is a small size light green Biancastro olive, assuming a purple / lilac color during maturation, hence the name Biancolilla. Pressing this olive variety produces an oil with delicate perfumes and ripe fruity medium intensity. It is pleasantly sweet and balanced between sour and spicy, also medium intensity. Ideal for boiled and fried fish, salads with a delicate taste, sweet and sour vegetables.



Tipo di olio:

Olio Extra Vergine di Oliva
Prodotto non filtrato

Varietà di olive:

Biancolilla

Area di produzione:

Sicilia Occidentale

Altitudine uliveto:

Media Collina

Periodo di raccolta:

Ottobre/Novembre

Tecnica di raccolta:

Brucatura a mano

Sistema di estrazione:

Estrazione a ciclo continuo a freddo
entro le 12 ore dalla raccolta

Conservazione dell'olio:

Silos acciaio inox a temperatura controllata con ricolmi di azoto

Formati:

Bottiglia "Dorica" 0.50 L



Type of oil:

Extra Virgin Olive Oil
Unfiltered product

Variety of olives:

Biancolilla

Area of origin:

Western Sicily

Altitude:

Hillside

Harvest period:

October/November

Harvesting method:

Hand picking

Extraction technology:

Continuous extraction within 12 hours
from the harvest

Conservation:

Stainless steel tanks at a controlled
temperature

Packaging:

Bottle "Dorica" 0.50 L